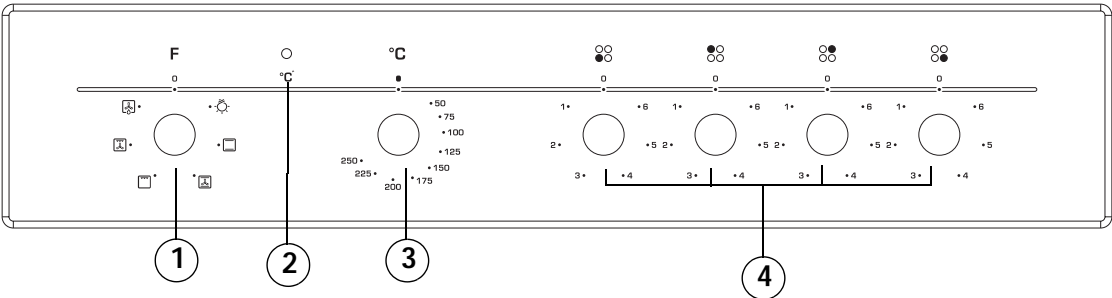


- Hinweis:**
- Während des Garvorgangs kann sich das Kühlgebläse in Intervallen zuschalten, um den Energieverbrauch auf ein Minimum zu reduzieren.
 - Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.

ZUBEHÖR



BEDIENFELD



- Bedienknopf zur Funktionswahl
- Rote Thermostat-Kontrollleuchte
- Thermostat-Bedienknopf
- Bedienknöpfe des Kochfelds

Übersicht, Betriebsarten des Geräts		
Funktion	Funktionsbeschreibung	
0 BACKOFEN AUS	-	
INNENBELEUCHTUNG/LAMPE	Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung.	
OBER- UND UNTERHITZE	<ul style="list-style-type: none">Zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel auf derselben Einschubebene.Heizen Sie den Backofen auf die gewünschte Gartemperatur vor und stellen Sie die Speisen in den Garraum, sobald die rote Kontrollleuchte des Thermostaten erlischt.Verwenden Sie möglichst die zweite oder dritte Einschubebene.	
HEISSLUFT	<ul style="list-style-type: none">Zum Backen auf max. 2 Ebenen.Falls notwendig können die Einschubebenen vertauscht werden, um eine gleichmäßigere Garung zu erreichen.Ein Vorheizen des Backofens ist nicht nötig (außer für Pizza und Fladenbrot).	
GRILL	<ul style="list-style-type: none">Zum Grillen von Steaks, Schaschlik und Würstchen, Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot.Heizen Sie den Backofen 3 - 5 Minuten vor.Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.Beim Grillen von Fleisch empfehlen wir zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauchbildung, etwas Wasser in die Fettpfanne auf der untersten Einschubebene zu geben.Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs.	
UMLUFT-GRILL	<ul style="list-style-type: none">Diese Funktion eignet sich besonders zum Garen großer Fleischstücke (Roastbeef und andere Rostbraten).Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.Beim Grillen von Fleisch empfehlen wir zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauchbildung, etwas Wasser in die Fettpfanne auf der untersten Einschubebene zu geben.Wenden Sie das Fleisch während des Grillens.	
AUFTAUEN	<ul style="list-style-type: none">Zum Auftauen von Lebensmitteln bei Zimmertemperatur.Lassen Sie das Auftaugut verpackt, um es vor Austrocknung zu schützen.	

BETRIEB DES BACKOFENS

- Drehen Sie den Bedienknopf zur Funktionswahl auf das Symbol der gewünschten Funktion. Die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein.
 - Drehen Sie den Thermostat-Bedienknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur. Die rote Thermostat-Kontrollleuchte schaltet sich ein und beim Erreichen der gewählten Temperatur wieder aus.
- Am Ende der Garzeit:
- Drehen Sie den Bedienknopf auf die Position "0".

BETRIEB DES KOCHFELDS

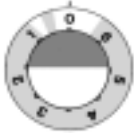
Das Bedienfeld des Backofens verfügt über 4 (von 0-6 einstellbare) Bedienknöpfe, mit denen das Kochfeld betrieben wird.

Betrieb der Kochplatten:









































- Drehen Sie den Bedienknopf der zugehörigen Kochplatte im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position (siehe Bedienungsanleitung des Kochfelds).

Wichtig:



















- Vor der erstmaligen Benutzung der Kochplatten drehen Sie die Bedienknöpfe auf 6, stellen halb mit Wasser gefüllte Töpfe auf die Platten und lassen sie etwa 3 Minuten eingeschaltet, um sie ausdünsten zu lassen.
- Benutzen Sie die Platten nicht ohne Töpfe.
- Wir empfehlen die Verwendung von Kochgeschirr mit ebenem "Sandwichboden", das für Elektrokochfelder geeignet ist.
- Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte gleich oder geringfügig größer als der der Kochplatte.



GARTABELLE

SPEISEN	Funktion	Vorheizen	Einschubebene von unten	Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
FLEISCH Lamm, Zicklein, Hammel		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	100 - 110
Kalb, Rind, Schwein		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	90 - 110
Hähnchen, Kaninchen, Ente		X	2	200	70 - 80
		X	2	200	70 - 80
Puter (3-5 kg)		X	2	210	160 - 180
		X	2	200	170 - 180
Gans (2 kg)		X	2	210	100 - 130
		X	2	200	100 - 130
FISCH (1 kg) Meerbrasse, Seebarsch, Thunfisch, Lachs, Kabeljau		X	2	200	60 - 80
		X	2	190	60 - 80
FISCH (< 1 kg - Schnitten) Schwertfisch, Thunfisch		X	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
GEMÜSE Paprika, Tomaten, Ofenkartoffeln		X	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
KUCHEN, GEBÄCK USW. Hefekuchen		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen)		X	2	190	60 - 90
		X	2	180	60 - 90
Mürbeteigkuchen		X	2	190	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Strudel, Crêpes		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
Plätzchen, Kringel, Mürbeteigkekse		X	2	180	20 - 30
		X	2	180	30 - 40
Beignets, Biskuitrolle		X	2	180	35 - 45
		X	2	180	35 - 45
Salzgebackenes, gefüllte Obsttorten, z. B. Ananas-, Pfirsichtorten		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	45 - 55
Lasagne, Kartoffelgratin, Cannelloni, Nudelaufguss		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	40 - 50
Brot		X	2	210	30 - 40
		X	2	210	30 - 40
Pizza		X	2	225	15 - 20
		X	2	210	20 - 30
Vol-au-vents		X	2	210	20 - 30
		X	2	200	30 - 40
Soufflés		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	50 - 60

GRILL-GARTABELLE

SPEISEN	Funktion	Vorheizen	Einschubebene von unten	Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
Toast		X	3-4	200-225	10 - 15
Rippensteak		X	3-4	200-225	30 - 40
Schnitzel		X	3-4	200-225	30 - 40
Würstchen		X	3	200-225	30 - 40
Schweinekoteletts		X	3	200-225	30 - 40
Fisch (Schnitten)		X	3	200-225	30 - 40
Hähnchenschenkel		X	3	200-225	40 - 50
Bratspießchen		X	3	200-225	40 - 50
Rippchen		X	3	200-225	40 - 50
1/2 Hähnchen		X	3	200-225	40 - 50
1/2 Hähnchen		-	3	200-225	40 - 50
Ganzes Hähnchen		-	2-3	200-225	60 - 70
Braten (Schwein, Rind)		-	2-3	200-225	60 - 80
Ente		-	1-2	200-225	60 - 80
Lammkeule		-	1-2	200-225	80 - 100
Roastbeef		-	2	200-225	60 - 70
Ofenkartoffeln		-	2-3	200-225	40 - 50
Fisch, z. B. Meerbrasse, Forelle		-	3	190-200	40 - 50

Hinweis: Die Garzeiten und -temperaturen sind nur Richtwerte.